

## Diós-túrókrémes padlizsántekercsek

### Hozzávalók:

- 4 db padlizsán
- só ízlés szerint
- kb. 5 ek olívaolaj
- A krémhez:
  - 250 g túró
  - 1 kis pohár tejföl
  - néhány marék durvára vágott dió
  - 1 ek borsmentalevél (finomra vágva)
  - 1 csipet só

### Elkészítés:

A megtisztított padlizsán végeit lecsapjuk és hosszanti irányban körülbelül 3-4 mm vastag szeletekre vágjuk a tojásgyümölcsöt. A szeletek mindkét oldalát besózzuk, szűrőbe tesszük és **legalább fél órán át állni hagyjuk.** (Ez idő alatt levet enged.) 30 perc elteltével bő vízben lemossuk a padlizsánt és konyhai törlővel megszáritjuk. Olívaolajjal megkengetjük a szeleteket és kiolajozott serpenyőben pár perc alatt megsütjük. **A krém elkészítése:** a túrot átörjük és egy tálban simára keverjük a többi hozzávalóval. (A dió még finomabb, ha előzetesen száraz serpenyőben illatosra pirítjuk) A grillezett padlizsánszeleteket megkenjük az ízesített túrókrémmel és feltekerjük. (Díszítésképpen tehetünk a tekercsek tetejére egy csepp krémet, ültethetünk rá egy fél dióbelet, végül vékonyra vágott mentalevéllel megszórhatjuk.)



*Jó étvágyat!*

Beküldő neve:  
Freeman Andrea  
3655 Hét, Köztársaság út 2.